

6 ZUSAMMENFASSUNG

Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) führte bereits 1887 die erste Prüfung an Lebensmitteln im Rahmen eines Preisausschreibens durch. Nicht erst seit ihrer Wiedergründung im Jahr 1945 verfolgt die DLG das Ziel, den Qualitätsstandard deutscher Lebensmittel anzuheben. Die erklärte Aufgabe der freiwilligen Qualitätswettbewerbe für Fleischerzeugnisse, Fertiggerichte, Tiefkühlkost und Feinkost, die Herstellung und den Absatz hochwertiger Erzeugnisse zu fördern, soll durch eine vergleichende sensorische Analyse realisiert werden. Bisher erhielten die Teilnehmer der DLG-Qualitätswettbewerbe zwar ein standardisiertes Expertengutachten über die Beschaffenheit der geprüften Produkte und ihrer Mängel, aber keine Hinweise, auf welche Weise erkannte Fehler behoben werden könnten. Um hier Abhilfe zu schaffen und die Qualität von Fleischerzeugnissen durch konkrete Ratschläge weiter zu verbessern, hat die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) gemeinsam mit dem Institut für Lebensmittelhygiene an der Freien Universität Berlin die Entwicklung des hier vorgestellten Programmes angeregt. Die vorliegende Arbeit beschreibt die bei der Programmerstellung gemachten Erfahrungen und dokumentiert das endgültige Ergebnis.

Das "Informationsprogramm zu Mängelansprachen bei der Herstellung von Brühwürsten" stellt ein multimediales Kompendium der Brühwursttechnologie dar. Für jeden der in den DLG-Prüfbestimmungen für Brühwürste aufgelisteten ca. 160 Mängel werden Hinweise zur Fehlerbehebung bzw. -vermeidung bei der Herstellung derartiger Produkte gegeben. Dieses multimediale Lehrbuch wurde für die Unterweisung an Universitäten, Fachhochschulen, Berufsschulen, handwerklichen Ausbildungszentren, aber auch als praktische Hilfe für das Fleischerhandwerk und die Fleischwarenindustrie konzipiert.

Folgende Vorgaben wurden bei der Umsetzung des Programmes realisiert:

1. Die in den DLG-Prüfbestimmungen für Brühwürste aufgelisteten ca. 160 namentlich genannten Mängel bilden die Grundlage für die einzelnen Kapitel. Der gesamte Text umfaßt ca. 150 Druckseiten.
2. Das Suchen und Auffinden von Informationen wurde über eine Seite mit Suchfunktion und einer übersichtlichen Anzeige von Suchergebnissen möglichst einfach und benutzerfreundlich gestaltet.

3. Inhaltlich zusammenhängende Probleme bzw. Mängel sind durch Hyperlinks miteinander verknüpft, sodaß diese in ganzheitlichem Zusammenhang und direkt nacheinander betrachtet werden können.
4. Fachbegriffe sind ebenfalls als Hyperlink in den Text eingebunden, damit die dazugehörige Erklärung bzw. Definition jederzeit abrufbar ist. Dieses „Lexikon der Begriffe“ beläuft sich auf 12 Druckseiten.
5. Die derzeit gültigen DLG-Prüfbestimmungen, die in das Lehrbuch mit eingearbeitet wurden, vermitteln einen Einblick in den Ablauf der DLG-Qualitätsprüfungen.
6. Um einen möglichst großen Kreis von Anwendern anzusprechen und um der derzeitigen Entwicklung in der Computerbranche Rechnung zu tragen, wurde die Programmierung dieses multimedialen Lehrbuches so vorgenommen (in HTML und JavaScript), daß es auf CD-ROM und auch im Internet dargestellt werden kann.

Da die Zielgruppe von Fleischerlehrlingen, über Studenten und Lebensmitteltechnologien bis hin zum praktisch tätigen Fleischer reicht, wurde im gesamten Programm eine einfache, leicht verständliche Sprache, ohne Akronyme und Abkürzungen verwendet. Lebensmitteltechnologische Fachbegriffe stellen jedoch einen Teil des zu vermittelnden Wissens dar, weshalb auch die einschlägige Nomenklatur bewußt einbezogen wurde.